REVUE DE VITICULTURE

LES ALLOCATIONS FAMILIALES EN VITICULTURE

I

La loi du 11 mars 1932 fait obligation à toute personne occupant habituellement des ouvriers ou des employés de s'affilier à une Caisse de Compensation ou à toute autre institution constituée entre employeurs en vue de répartir entre eux un service d'allocations familiales. L'obligation n'est pas seulement spéciale aux professions du commerce et de l'industrie. Elle vise les professions libérales et les *professions agricoles*.

Les allocations familiales sont dues *pour tout enfant* ou descendant légitime reconnu ou adoptif, et pour tout pupille, résidant en France à la charge de l'ouvrier ou de l'employé et n'ayant pas dépassé l'âge de l'obligation scolaire. Elles sont dues jusqu'à l'âge de seize ans si l'enfant poursuit ses études ou est placé en apprentissage dans les conditions déterminées par le titre I du Livre Ier du Code du Travail, c'est-à-dire s'il a été passé un contrat d'apprentissage conformément aux dispositions de la loi du 18 janvier 1929. Les allocations sont dues aussi jusqu'à l'âge de seize ans, si l'enfant, par suite d'infirmité ou de maladie chronique, est dans l'impossibilité constatée de se livrer à aucun travail salarié.

Le *taux minimum* de l'allocation est déterminé soit pour l'ensemble des professions, soit pour chaque catégorie professionnelle par arrêté du ministre du Travail.

Le *nombre des allocations journalières* ne peut être inférieur au nombre des journées de travail effectuées au cours d'une période déterminée. En cas d'*accident du travail*, les allocations sont maintenues pendant la période d'incapacité temporaire. En cas d'incapacité permanente absolue ou lorsque l'accident est suivi de mort, elles sont dues tant que les enfants y ont droit en raison de leur âge.

Enfin, les allocations sont *incessibles* et *insaisissables*, sauf, conformément aux dispositions de l'article 62 du Livre Ier, titre III du Code du Travail, dans le cas de dettes alimentaires.

Tels sont les principes généraux de la loi du 11 mars 1934 maintenant incluse dans le Code du Travail au Livre Ier, titre III, chapitre V « *Des allocations familiales* ».

Des *règlements d'administration publique* devaient ensuite être pris, l'un pour préciser les conditions d'application de la loi au commerce, à l'industrie, aux professions libérales, l'autre pour l'application aux professions agricoles.

Actuellement, seul le règlement spécial aux professions non agricoles est paru. Il porte la date du 14 mars 1933. Sucessivement ont paru ensuite des décrets fixant la *date de mise en application de la loi* suivant les catégories professionnelles et des arrêtés du ministre du Travail déterminant les taux minima des allocations à servir dans les professions assujetties.

Le ministère du Travail estime suivant les déclarations mêmes de M. Picquenard, directeur du Travail, qu'à la date du 1er octobre 1934, 80 p. 100 environ des professions libérales étaient assujetties à la loi.

En agriculture, jusqu'à ce jour, la loi n'est pas applicable.

Et cela peut paraître anormal au premier abord.

II

On ne conçoit pas, en effet, que les ouvriers et employés de l'agriculture soient traités différemment de leurs camarades de la ville. La loi elle-même n'a fait aucune distinction entre les uns et les autres. Mais elle a d'abord spécifié qu'un *règlement d'administration publique spécial* serait nécessaire pour appliquer les allocations familiales aux exploitations agricoles. Ensuite, elle a prévu que postérieurement à la publication dudit règlement, des décrets détermineraient *les délais* dans lesquels un régime d'allocation entrerait en vigueur suivant les régions, les diverses catégories de la profession et l'importance de l'exploitation.

Enfin pour que l'adaptation de la loi à la spécialité de l'agriculture soit pleinement réalisée et sans contestation possible, la loi a envisagé une *consultation des Chambres d'Agriculture* sur la rédaction même du règlement d'administration publique.

Cette consultation vient d'avoir lieu. Elle ne portait que sur la contexture du projet de règlement et non pas sur l'opportunité de l'application. Cependant la plupart des Chambres d'Agriculture, tout en approuvant le projet de règlement, ont déclaré que l'agriculture *ne pouvait en ce moment faire face aux frais résultant de l'application de la loi.* C'est tout au plus si sur 90 départements on rencontre dans des régions d'ailleurs éloignées l'une de l'autre et pratiquant des cultures différentes, six Chambres d'Agriculture pour envisager une application prochaine des allocations familiales, et encore parmi elles l'Aude, qui se rallie à l'application, demande que la loi soit également applicable à l'Algérie. La Gironde prétend qu'il n'y a pas urgence, l'Hérault veut attendre la fin de la crise, le Lot demande la fusion de la loi avec les Assurances sociales. Quant aux autres Chambres, les unes se sont nettement opposées à l'application de la loi, ou demandent tout au moins, comme la Saône-et-Loire, son *ajournement sine die.* Quelques autres mêmes se sont indignées qu'il soit parlé d'instaurer en pleine crise agricole une charge nouvelle alors que le blé reste dans les greniers et le vin dans les chais...

Comme on le voit, l'institution des allocations familiales rencontre, en agriculture, de sérieuses résistances. Notons bien qu'*il n'y a pas là une opposition de principe.* Les agriculteurs comme les industriels savent qu'ils ont le devoir d'assurer à leurs ouvriers chargés de famille la possibilité d'élever leurs enfants. Ils savent que les pères de familles nombreuses ont des « droits sur nous ». Mais l'époque n'est tout de même pas propice à des libéralités et il faut comprendre un état d'esprit qui, sans préjuger de l'avenir de la loi, conduit les agriculteurs à se montrer très circonspects, dans l'ignorance qu'ils sont de l'importance de la charge nouvelle.

On a parlé d'une majoration des salaires de 1,50 % en moyenne lorsque la loi des allocations familiales sera appliquée. Le chiffre a été produit à la suite d'une enquête très sérieuse ouverte par le Service de la Main-d'œuvre et de l'Immigration agricoles du ministère de l'Agriculture. On a dû faire pour cela des sondages dans tous les départements en appliquant à tous les ouvriers des localités choisies, des barèmes d'allocations-types proposés par la *Fédération nationale des Caisses d'allocations familiales agricoles*. Ensuite on a calculé ce rapport entre les allocations servies et les salaires distribués à tous les ouvriers de la localité. Le quotient : $\frac{\text{salaires}}{\text{allocations}}$, rapporté à 100, a donné un chiffre de 1,42. C'est un chiffre moyen. Il ne vaut que son ordre de grandeur. Mais il suffit à calmer les appréhensions qu'avaient fait naître certaines Caisses fondées avant le vote de la loi quand l'obligation ne jouait pas. A ce moment, on déplorait dans plus d'une Caisse, le départ des agriculteurs, lorsque leur personnel cessait de bénéficier des allocations, c'est-à-dire lorsqu'après des pères de famille, l'exploitation recrutait des célibataires ou des hommes mariés sans enfants. Le taux des cotisations patronales aux Caisses d'allocations atteignait 4 % et plus.

Certes, il y avait là de fâcheux préliminaires à la création d'un nouveau service. Mais cela tenait à la mentalité des assujettis et non à l'institution. Il est hors de doute que la *loi des grands nombres* jouant, plus il y aura de cotisants, plus légère sera la charge de chacun, car au total le nombre des enfants reste le même. C'est d'ailleurs le principe qui a guidé le législateur. La loi comporte une obligation, mais en contre-partie, elle fait la part des choses en limitant la charge.

C'est ce qui paraît avoir échappé à un grand nombre de Chambres d'Agriculture qui n'ont pas cherché à évaluer la charge, mais se sont bornées à en exagérer l'importance.

III

Au demeurant, la loi est la loi. Il faudra bien l'appliquer un jour, mais nous convenons bien que des délais s'imposent.

Faut-il les doser, les adapter aux possibilités des régions et dans les régions, aux exploitants ? Bien fou serait celui qui tenterait une réponse à cette question. Elle nous dépasse tous.

Faut-il au contraire faire application à l'ensemble du territoire au même moment des allocations ? La loi a prévu des délais et à notre avis il conviendrait de classer l'agriculture suivant ses aspects :

Agriculture industrielle (blé et betteraves) ;
Agriculture céréale ;
Viticulture ;
Culture maraîchère ;
Elevage ;
Arboriculture ;
Sylviculture.

Il est bien évident que le principe directeur doit être de réaliser au même moment une *péréquation des charges* pour que les prix de revient d'une région ne soient pas avantagés par rapport à ceux d'autres régions produisant les mêmes denrées ou matières. Dès l'instant que le vignoble de l'Aude est frappé, on ne concevait pas qu'en bonne logique, celui du Gard soit exonéré des mêmes charges. Ce n'est pas seulement une *question d'équité* à l'endroit des ouvriers bénéficiaires, mais c'est aussi une question de *sage économie rurale* à l'endroit des agriculteurs, des viticulteurs et des horticulteurs. C'est bien ce qui ressort, au surplus, des avis de certaines Chambres d'Agriculture des régions viticoles, qui demandent que la loi soit rendue applicable à l'Algérie.

IV

Reste à déterminer ce qu'on entend par *professions* agricoles. L'avant-projet de règlement soumis par le ministère de l'Agriculture aux Chambres d'Agriculture comprenait dans les professions tous les groupements professionnels que les lois récentes sur les accidents du travail, le crédit agricole et les assurances sociales avaient assimilé aux professions agricoles. Pour les mêmes raisons, les artisans ruraux étaient du nombre. Les Chambres d'Agriculture ont été à peu près unanimes sur cette assimilation. Il est difficile, en effet, de rejeter dans les professions commerciales des personnels qui restent en matière syndicale, comme en matière coopérative en contact permanent avec l'exploitation rurale, ou qui partagent comme les artisans la bonne comme la mauvaise fortune des agriculteurs ou des viticulteurs. C'est le genre de vie de l'ouvrier qui doit entrer en ligne de compte et non le genre de travail. Il n'y a pas là de lois de protection ouvrière, mais une loi de protection familiale là où vit la famille, là elle achète sa nourriture, là où elle paie son loyer....

Aussi bien serait-il important que la Commission supérieure des allocations familiales du ministère du Travail qui aura la charge de rédiger définitivement le règlement, avant son envoi au Conseil d'Etat, acceptât de considérer que seront considérés comme faisant partie de la grande famille agricole, les groupements professionnels et les artisans ruraux.

Enfin il serait opportun que les Caisses puissent adopter soit la forme *syndicale*, soit la forme *association* de la loi du 1er juillet 1901, soit la forme *mutuelle* de la loi du 4 juillet 1900. La plus grande liberté doit être laissée, à cet égard, aux agriculteurs qui, suivant les régions, auront peut-être intérêt à habiliter leurs organisations existantes à assurer le nouveau service. C'est ce qui ressort aussi de l'enquête auprès des Chambres d'Agriculture.

Aussi bien notre conclusion est qu'il y aura lieu dans l'application de la loi de prendre l'avis des organisations agricoles, seules capables de permettre les adaptations à une profession aussi diversifiée que la profession agricole.

ABEL BECKERICH,
ingénieur agricole,
chef adjoint du Service de la Main-d'œuvre
au ministère de l'Agriculture.

ETUDES SUR LE COLLAGE DES VINS (1)

26. *Clarification des vins troubles par collage*

Par quel mécanisme le collage sépare-t-il du vin les matières en suspension responsables du trouble ?

Le collage a souvent été comparé à une filtration dans laquelle le réseau filtrant serait mobile et descendrait dans le vin immobile. On considère donc le collage comme ayant un simple effet de tamisage, les pores du réseau retiendraient les impuretés plus grosses qu'eux. Dans le cas où il n'existe pas de réseau, les particules seraient emprisonnées au moment de la formation des flocons, encore par tamisage, ou seraient balayées par le passage des flocons.

Ces interprétations ne peuvent rendre compte de l'entraînement souvent constaté de corps en solutions colloïdales limpides tel que le phosphate ferrique. Nous avons cité d'ailleurs l'exemple d'un vin atteint de casse ferrique qui contient après filtration 22 mg. de fer et après collage 14 mg. seulement. On a parlé encore d'une adsorption entre les particules constituant le trouble et les flocons dus au collage ; ici encore il ne semble pas que l'adsorption explique tout.

Il est essentiel de bien considérer que dans le processus du collage les troubles ne sont pas passifs ; ils se comportent comme de véritables activants de la floculation. Ils accroissent aussi la densité des flocons et par conséquent accélèrent leur chute.

Les protéines utilisées au collage, même en l'absence de tanin, peuvent floculer sous l'influence directe du trouble, au moins lorsque celui-ci est intense : une solution de gélatine au pH du vin floculе par addition de quelques grammes par litre de kaolin, dont la chute, alors très rapide, s'effectue en grosses particules soudées ; il en est de même pour les solutions de colle de poisson, d'albumine, de caséine. La présence de sels minéraux n'est pas nécessaire à cette floculation. Lorsqu'on opère avec une solution contenant du tanin et de la gélatine, du tanin est entraîné.

D'une façon analogue, la gélatine floculе dans une solution limpide de phosphate ferrique colloïdal, en l'absence de tanin.

Il y a donc bien une *floculation réciproque entre la protéine non coagulée par le tanin et les particules en suspension*, qui est ici très nette dans le cas du phosphate ferrique colloïdal et du kaolin ; elle l'est d'ailleurs moins avec les troubles plus faibles qu'on rencontre habituellement.

Dans le même ordre d'idées, l'un de nous a déjà marqué l'effet du collage sur le colloïde responsable de la casse cuivreuse (sulfure de cuivre probablement), dont il détermine la floculation lorsqu'il est demeuré en solution limpide. De même lorsqu'on ajoute du ferrocyanure à un vin, le bleu de prusse formé traverse les filtres, mais si on ajoute une protéine, il floculе et est arrêté. Dans tous ces cas, il y a floculation réciproque.

(1) Voir *Revue*, nos 2088, 2090, 2095, 2098, 2100, 2107 et 2209, pages 5, 37, 53, 117, 165, 201, 310 et 341.

Dans le cas des vins pauvres en colloïdes protecteurs, la présence d'un trouble engendre une avance très nette de la floculation par rapport au même vin limpide : pour un collage normal à la colle de poisson, les flocons sont apparus en une demi-heure dans un vin contenant des levures et en deux heures dans le même vin limpide ; avec la gélatine, les flocons, formés en quelques heures en présence d'un trouble, ne le furent qu'en un jour dans le vin limpide. D'une manière générale, la floculation est d'autant plus rapide qu'il y a plus de colle et que le trouble est plus intense, la dose de colle restant, bien entendu, dans les limites où la floculation est régulière.

Lorsque le vin est chargé de colloïdes protecteurs, notamment de dextrane, il y a au contraire un retard de la floculation du vin trouble par rapport au témoin limpide. La protection — toujours constatée par deux essais comparatifs dans le vin témoin et le même filtré sur collodion (1) — est généralement plus marquée dans le collage des vins troubles par suite de la présence de levures, de kaolin, d'une casse ferrique ou cuivreuse, que dans le même vin limpide.

Par contre, dans un cas, d'une manière extrêmement nette d'ailleurs, la présence de dextrane améliore la clarification : c'est le cas du collage avec la colle de poisson, et non pas avec les autres colles, de vins blancs rendus troubles par chauffage aussitôt après une addition de gélatine ou de colle de poisson ; le dépôt de colle présente en outre une structure plus volumineuse qu'en l'absence de dextrane.

Donc, suivant le poids de la colle employée, la proportion des éléments protecteurs, la présence d'un trouble a pour conséquence comparativement au vin clair, soit une avance, soit un retard de la floculation.

Cette floculation réciproque, que nous rencontrons ici d'une manière extrêmement nette, suppose que les deux colloïdes ou suspensions en présence ont des charges électriques contraires. Les troubles du vin et le phosphate ferrique d'une part, la protéine coagulée d'autre part, ayant des charges négatives (3), on ne peut admettre une floculation réciproque entre eux et il faut attribuer l'effet à la protéine non encore coagulée qui, elle, est chargée positivement ; c'est ce qu'exprime bien l'expérience précédente de la floculation directe des colles par le kaolin ou le phosphate ferrique.

Bien entendu, il ne faut pas voir dans ces mécanismes de floculation réciproque, *qui n'exigent pas la présence de tanin*, tout le processus du collage ; on ne pourrait pas obtenir toujours la clarification en l'absence de tanin ; la coagulation de la colle par le tanin reste le facteur dominant, mais nous voulons bien marquer qu'il serait très inexact de considérer dans le collage le trouble comme passif : il y a action réciproque entre le trouble et les protéines.

Voici une expérience qui met bien en lumière cette action réciproque.

Un vin était collé avec 25 mg. de gélatine, en présence de divers troubles obtenus par addition à un vin limpide de 30, 60, 120 et 240 mg. par litre de levure de boulanger. Après huit jours on note les états de clarification suivants :

Tableau 19

Vin limpide	T = 7
+ 30 mg. de levure	3
+ 60 mg. de levure	2
+ 120 mg. de levure	4
+ 240 mg. de levure	7

Il y a donc un optimum de clarification très net pour une certaine dose de levure ; le vin se clarifie mieux en présence d'un certain trouble.

En fait, d'une façon générale, la clarification est d'autant meilleure que le trouble initial est plus faible. Si l'on excepte les colles, gélatine et albumine pour lesquelles la floculation dans les vins blancs limpides est plus difficile lorsqu'elles sont employées à des doses plus fortes, on peut dire qu'à mesure qu'augmente le rapport de l'intensité du trouble à la quantité de colle, les particules deviennent de moins en moins floconneuses, le dépôt plus tassé, la limpidité finale moins bonne.

Dans la clarification des divers troubles des vins blancs, la colle de poisson et la caséine se sont toujours montrées bien supérieures à la gélatine et à l'albumine. On a de plus, avec elles la ressource d'augmenter la dose de clarifiant lorsqu'elle est insuffisante. En revanche dans les vins rouges la gélatine et l'albumine se montrent supérieures.

A intensité égale, pour une même colle, les troubles de kaolin, de casse ferrique, se clarifient avec plus de facilité que les troubles de levures ou de protéines coagulées par la chaleur.

L'addition de tanin avant collage d'un vin contenant des levures, à la dose de 50 à 200 mgr. par litre, n'a donné qu'une amélioration insignifiante de la clarification dans le cas de la gélatine ; elle a été bien inférieure dans le cas de la colle de poisson lorsque l'addition de tanin a été effectuée avant le collage, et identique, lorsqu'elle a été effectuée après.

27. *Mécanisme de la précipitation des protéines par le tanin*

Nous avons rencontré au cours de ce travail un certain nombre de faits qui précisent nos connaissances sur le mécanisme du collage des vins et qui sont, non pas du domaine de l'hypothèse, mais de la simple observation ; nous les résumerons dans nos conclusions ; et nous n'envisagerons ici que le mécanisme même de la précipitation des protéines par le tanin, mécanisme dont nous ne nous sommes pas occupés jusqu'ici et où dominent encore les théories.

La manière la plus ancienne d'envisager la précipitation des protéines par le tanin consiste à admettre la formation d'une combinaison entre ces deux corps, d'un « tannate de gélatine » par exemple, qui serait insoluble. Il y a deux réserves à faire : d'abord il ne s'agit pas d'un produit de composition définie, d'autre part cette insolubilité n'est pas comparable au phénomène qu'on dé-

signe habituellement sous ce terme, la précipitation de la crème de tartre par exemple.

Si elle était comparable, voici comment on devrait raisonner. Le tanin T et la protéine P donneraient la réaction schématique :

$$T + P = TP$$

Le composé TP étant peu soluble précipite dès que sa concentration dépasse une certaine valeur, or, la concentration de TP que nous représentons par (TP) est liée aux concentrations (T) et (P) des composés réagissants par la loi d'action de masses

$$(T).(P) = K.(TP)$$

Lorsqu'on ajoute du tanin ou de la protéine, c'est-à-dire qu'on augmente (T) ou (P), on augmente le produit (T). (P), et par conséquent la concentration (TP), qui ne peut pas dépasser une certaine valeur, qui serait toujours atteinte dans les vins.

Le produit (T). (P) des concentrations en tanin et protéine serait donc constant, toute addition de l'un provoquant une précipitation [je dis : *précipitation*] *de l'autre.*

Et c'est là précisément la relation qui paraissait représenter le mieux les phénomènes, tout au moins dans leur allure.

Cependant, il est à peu près certain que la loi d'action de masses et la notion de produit de solubilité ne s'appliquent pas à des corps colloïdaux et à la formation de produits dont la composition n'est pas définie, mais varie d'une manière continue suivant les concentrations en présence, enlevant même toute idée d'envisager la formation d'une série de composés chimiques définis.

D'autre part, il est fort probable, comme on l'a vu, qu'une partie seulement des protéines et du tanin total soit directement active dans la réaction de précipitation et par conséquent doive figurer dans les équilibres.

Des conceptions nouvelles, dues pour une grande part au physico-chimiste hollandais Kruyt, et paraissant en bon accord avec les faits, envisage la précipitation des protéines par le tanin sous un aspect assez différent. Nous l'exposerons très brièvement en renvoyant pour l'exposé des faits qui la soutiennent au manuel de chimie colloïdale de Kruyt, traduit en France en 1933 par J. du Plessis de Grenedan.

D'abord Kruyt, après bien d'autres, indique que la théorie bien connue de Loeb, tendant à expliquer les propriétés des protéines en les considérant comme de véritables électrolytes, se comportant comme acide ou comme base selon la réaction du milieu et réagissant selon les lois habituelles de la chimie, n'est pas acceptable.

Rappelons qu'il existe deux sortes de colloïdes, les suspensoïdes et les émulsoïdes, ces derniers comprenant notamment les protéines, dont les différences essentielles sont les suivantes :

1° Les particules de suspensoïdes renferment très peu d'eau ; les particules d'émulsoïdes au contraire, renferment une grande quantité d'eau, qui explique la grande viscosité de leur solution et leur propriété de donner des gelées ;

2° Les suspensoïdes en solution précipitent en présence de petites quantités de sels minéraux ; les émulsoïdes ne précipitent pas, ou plutôt ils ne précipitent par les sels minéraux que s'ils sont au préalable transformés en suspensoïdes, s'ils sont par conséquent déshydratés. (On sait que l'effet des sels ou électrolytes est de neutraliser, par celui de ses ions qui est de signe contraire, la charge électrique des particules colloïdales, charge qui est nécessaire à leur stabilité.)

En somme, le maintien en solution d'une protéine exige deux facteurs de stabilité et sa précipitation exige à la fois la présence d'un agent déshydratant (chaleur, tanin ou alcool) et la présence de sels minéraux.

A vrai dire, l'existence de ces deux facteurs de stabilité est évidente dès qu'on constate, comme nous l'avons fait nous-mêmes ici (I), que la précipitation des protéines exige la présence simultanée de tanin et de sels métalliques.

D'après Kruyt, la déshydratation des protéines par le tanin, conduisant à leur précipitation, est probablement due à l'adsorption par les particules de protéines en solution, de tanin, corps très adsorbable (sa présence diminuant beaucoup la tension superficielle des solutions). Au fond cette manière de voir ne paraît pas très éloignée des conceptions anciennes, à cela près que la fixation du tanin sur la protéine n'a rien de commun avec une réaction chimique, qu'elle est un simple phénomène d'adsorption ; ce qui explique qu'elle se fait dans des proportions variables, dépendant des concentrations en présence et en équilibre avec elles.

Seulement il faut bien admettre d'après nos expériences (III) que les diverses protéines, pour des proportions de tanin fixées semblables, sont très différemment sensibles à l'action de ce corps, et même, dans le cas de la caséine, que la fixation du tanin, pourtant tout aussi importante qu'avec les autres protéines, n'est pas la cause de la précipitation. En un mot, les deux phénomènes, précipitation et fixation du tanin, ont une certaine indépendance. Nous avons eu à insister sur ce point (17).

Il se pourrait que cette indépendance soit complète : le tanin agirait sur les protéines d'une manière analogue à l'alcool ; ce n'est que secondairement qu'il serait fixé sur elles, cette fixation ayant d'ailleurs un effet très important sur l'allure de la floculation et de la clarification du vin.

Le fait certain est la transformation en présence du tanin, des protéines en solution dans le vin (qui sont chargées positivement), en un nouveau colloïde chargé négativement et ayant adsorbé une certaine quantité de tanin ; ce nouveau colloïde négatif, précipite sous l'action des ions métalliques positifs. Mais nous n'avons pas la preuve que la fixation du tanin est la cause de cette transformation et de la précipitation consécutive. Il n'en est pas ainsi en tout cas dans le cas du collage à la caséine.

(A suivre.)

J. Ribéreau-Gayon et F. Peynaud.

ACTUALITÉS

La crise et la surproduction. — Nécessité d'une solution d'avenir de la crise viticole (H. Asraud). — L'Alsace viticole en 1945 (H.W.). — Récolte alsacienne (A. Meyer). — Vendanges dans l'Yonne (A.V.). — Le Gouvernement et la crise viticole.

La crise et la surproduction. — Voici la note officieuse publiée dans tous les journaux. Reste la discussion du projet de loi qui a été déposé ; nous en donnerons prochainement la teneur :

Le projet du gouvernement sur le vin. — Le projet de loi sur les vins, qui a été adopté, hier matin, par le Conseil des ministres, a un double but :

1° Résorber les excédents qui pèsent à l'heure actuelle sur le marché ;

2° Proposer des mesures propres à éviter, à l'avenir, une surproduction dangereuse.

Le premier résultat est obtenu, grâce à une distillation massive des excédents de la dernière récolte. Cette opération qui paraît devoir porter sur 15 millions d'hectolitres ne laissera plus disponible pour la vente que les quantités correspondantes aux besoins normaux de la consommation. Elle est complétée, en faveur des régions productrices de cidres, par l'achat de 100.000 hectolitres d'alcool pur qui devront être achetés, soit directement à la propriété, soit aux industriels qui justifieront avoir payé les matières premières à un cours déterminé.

L'alcool ainsi obtenu sera incorporé à l'essence et ce mélange rendu obligatoire pour les automobiles.

La limitation de la production. — Pour l'avenir, les mesures envisagées consistent :

1° Dans l'interdiction de toutes plantations nouvelles autres que celles nécessaires pour assurer la consommation familiale et l'entretien normal des vignes ;

2° Par la prohibition de la vente des cépages hybrides, producteurs directs, dont la liste sera arrêtée par un arrêté rendu en Conseil des ministres ;

3° Par l'obligation faite aux viticulteurs qui possèdent une superficie de vignes supérieure à 10 hectares, de procéder à des arrachages suivant un barème progressif ;

4° Par l'interdiction, applicable dès maintenant, de la vente des vins hybrides et en particulier du noah ;

Enfin les pénalités manifestement insuffisantes prévues par les textes actuels pour le trafic des vins anormaux seront renforcées d'une manière sensible.

Le gouvernement compte que ces moyens mis en œuvre permettront au marché du vin de retrouver, sans préjudice pour le consommateur, la stabilité qui est indispensable pour assurer l'existence des populations viticoles en France et en Algérie.

Nécessité d'une solution d'avenir de la crise viticole. — Il y a quelques mois, après avoir plus ou moins échappé au Mildiou, on craignait les méfaits de la chaleur et de la sécheresse sur les raisins si péniblement et si coûteusement conservés. Et voilà que tout d'un coup, l'été 1934 s'étant mis à traiter la vigne à peu près comme le maraîcher traite son jardin, c'est à la plus formidable et inattendue surproduction que nous nous butons presque partout ! Avec la vigne c'est toujours ainsi : on ne peut jamais prédire du lendemain...

Mais peut-on croire ou espérer aujourd'hui qu'il suffira pour rétablir la situation au profit des viticulteurs métropolitains :

Que la Répression des fraudes basée sur un degré minimum et un casier vinicole (toujours tardivement connu) soit simplement renforcée, puisque c'est la surproduction et non la fraude qui noie maintenant le marché !

Que la propagande pour le raisin de table (déjà en mévente totale), ou le jus de raisins frais, soit intensifiée.

Que l'on fasse de nouveaux contingentements à l'importation et de nouveaux droits de douane.

Que l'on rétablisse nos exportations, œuvre de longue haleine s'il en fût jamais ! (1).

Que le blocage, le surblocage même, la distillation obligatoire *actuelle*, les taxes au rendement et à la production, etc... soient rigoureusement appliqués, après les résultats décevants de cette législation d'exception pendant les trois dernières années, et les dissentions intestines ou sociales que consacrent ces nouvelles lois en classant les viticulteurs, bien malgré eux d'ailleurs.

Je reste entièrement sceptique à ce sujet, après tous les cas de la pratique que j'ai l'occasion d'examiner et de voir de près journellement.

Aussi demande-t-on en outre :

La limitation rigoureuse et contrôlée des plantations pour mettre un terme aux soi-disant exagérations et folies de rendement, qu'on ne peut nier évidemment, mais qui sont cependant bien moins communes qu'il ne paraît à priori.

L'arrachage de gré ou de force, avec indemnité s'il y a lieu. Mais comment songer à *l'obligation* d'arracher si l'on permet encore de planter par ailleurs à un titre quelconque ?

Le généralisation du blocage *à tous* les viticulteurs sans exceptions, car la statistique nous apprend qu'en 1932 par exemple :

1.489.849 viticulteurs cultivant 1.412.796 ha. produsirent 43.634.005 hectolitres (2), sur desquels 1.480.169 viticulteurs non blocables 1.191.022 ha. produisirent 37.443.093 hl., tandis que 9.680 viticulteurs blocables cultivant 221.774 ha. produisirent 10.190.912 hectolitres.

Le rapprochement de ces quelques chiffres montre combien est mérité l'épithète de démagogique donnée à la loi actuelle qui consacre de telles inégalités et de telles injustices, puisque un viticulteur seulement sur 150 environ se trouve bloqué, *tout simplement parce qu'il peut produire plus ou mieux que les 149 autres*. Comme loi d'exception susceptible de diviser les viticulteurs, de les aigrir les uns contre les autres et de nuire à tous progrès, on ne pouvait évidemment trouver mieux !

La distillation obligatoire et sans exception, temporaire ou non, d'un tant pour cent de la récolte à partir de 65 millions d'hectos, en faisant absorber d'abord à cette distillation les résidus (presses, lies, etc...). J'estime qu'il y aurait lieu de compléter en exigeant de tous, au moins temporairement le sacrifice du dixième au huitième de tous les *degrés-hectos* récoltés, s'il le faut, pour rétablir *vite* la situation. Un tel sacrifice serait peut-être le remède le plus équitable et le plus efficace *comme rapidité*, parce qu'affectant facilement *tous* les vignerons à la fois.

L'interdiction générale du sucrage et des piquettes, vins de lies, etc... avec emploi *obligatoire* des moûts concentrés à la chaptalisation des vendanges et à l'obtention des vins de sucre ou boissons de ménage (si on ne peut arriver à les supprimer).

La tarification plus raisonnable des transports, par rapport à la valeur de la marchandise et à la distance parcourue.

Quant à la question algérienne, j'ai eu la satisfaction de constater récemment que ceux qui la connaissent peut-être le mieux, tel que M. Gustave Coste par exemple, en viennent plus ou moins à la solution que je préconisais moi-même dans la *Revue* du 4 août 1932, page 71, pour mettre à la raison les importations nord-africaines qui ne sont pas simplement complémentaires, comme elles le devraient, de la production française. Un jour ou l'autre, il faudra évidemment arriver aux taxes et primes compensatrices inversement proportionnelles aux degrés des vins provenant de nos colonies viticoles, ainsi que je l'ai proposé il y a déjà deux ans. Ce sera la meilleure façon de compenser, sans brimer les Algériens, les différences de prix de revient existant forcément entre la Mé-

(1) Ceux qui pourraient en douter n'ont qu'à lire l'intéressant rapport de M. Bertrand de Mun, Président de la Commission d'exportation des vins de France au XVI[e] Congrès d'Agriculture de Budapest (juin 1934), in Bulletin de l'Office international du vin, page 37, du numéro de septembre 1934.

(2) France seulement.

tropole et ses filiales. On ne nous accuserait pas ainsi de ruiner l'Algérie, puisque toutes nos perceptions lui feraient retour, mais de telle façon qu'elle serait obligée *d'elle-même* à ramener son vignoble à des proportions raisonnables, cela au profit d'autres cultures, complémentaires des nôtres. Je ne vois pas comment arbitrer autrement le différend de la Métropole et de sa colonie nord-africaine !

Tout cela convenablement agencé ferait *peut-être* mieux que de nouvelles lois votées au pied levé, en fin de session, par une majorité d'incompétences (1), avant d'avoir épuisé la discussion.

Il y aurait évidemment beaucoup à dire sur chacune de ces solutions, le résultat visé ne pouvant s'obtenir certainement que d'une application *d'ensemble*, sinon de toutes à la fois, au moins des principales d'entre elles. Mais il sera bien difficile d'harmoniser, de rendre équitables et justes, sans aucun dépassement se retournant contre telle ou telle catégorie d'exploitants viticoles, ceux de ces facteurs de résolution de la crise qui finiront par être adoptés. Je crains même qu'il soit matériellement impossible de mettre rapidement au point, sans faire encore beaucoup crier, un complexe législatif de cette envergure, dans un pays si épris de libertés, dont presque les trois quarts de la surface cultivée la vigne à tous les degrés possibles de production. Je ne m'attarderai donc pas à les discuter et à en supputer l'efficacité, ni à préciser l'opportunité immédiate ou future de chacune de ces mesures, opportunité qui dépendra d'ailleurs certainement beaucoup de leurs modalités d'application.

D'ailleurs une réflexion vient immédiatement à l'esprit du lecteur qui a épuisé cette longue liste de solutions déjà plus ou moins acquises, qui n'ont presque rien donné, et de solutions futures qui risquent de ne pas être beaucoup plus efficaces non plus. Et cette réflexion est évidemment celle-ci : n'y a-t-il rien de plus simple et de plus sûr que tout cet arsenal, tout au moins pour l'avenir ?

D'autant plus qu'il y a ici un conflit *évident* entre les faits et le progrès, celui-ci nous poussant de toutes les façons, grâce à la Science, vers des temps meilleurs où, avec beaucoup moins de peines, moins de surfaces cultivées, moins d'heures de travail, moins de parasites, moins de fléaux etc.... nous obtiendrons de toujours meilleures récoltes, à bien moins de frais. Le progrès devient ici l'impasse dans laquelle nous sommes engagés, impasse qui aboutit fatalement à la surproduction, c'est-à-dire à la crise *permanente*, qui restera constamment suspendue sur notre tête si nous ne trouvons pas, en dehors de ces solutions immédiates rapides, un peu du genre de celle du crabe qui s'ampute lui-même d'une patte pour fuir plus vite le danger, une solution *d'avenir*, qui ne soit pas sous la dépendance d'influences saisonnières, mais qui soit une œuvre pérenne, de longue haleine, susceptible d'intéresser *tous les viticulteurs à la fois* en leur créant de nouveaux débouchés permanents, ouvrant au vin un gouffre dans lequel viendront s'engloutir nos surproductions *actuelles* avec établissement d'un équilibre *nouveau*, qu'il faudra cette fois tâcher de stabiliser et de maintenir entre notre production et notre nouvelle consommation.

Il existe en effet une solution d'avenir répondant au vœu du lecteur simpliste dont je parlais plus haut, qui pourrait plus tard remplacer facilement tout cet arsenal de lois, de défenses et de permissions, qui nous rendent service peut-être momentanément, mais qui ne font en réalité que relever peu à peu le niveau des crises de mévente sans pouvoir nous en préserver au moindre grain. C'est cette question du *débouché* d'avenir, bien plus certain que tout autre ensemble de solutions, que nous allons examiner maintenant.

(*A suivre.*)

H. Astruc,
directeur de la Station œnologique du Gard.

L'Alsace viticole en 1934. — Grâce à un été exceptionnellement chaud et sec, la récolte a débuté dès la mi-septembre pour se terminer vers le 20 octobre.

Quelques pluies orageuses avaient hâté la maturation du raisin et aminci les pellicules des grains : il en est résulté pour certains cépages un commencement

1. Ce qui ne veut pas dire que ces incompétences soient du côté des parlementaires des régions viticoles, loin de là !

de Pourriture et pour les cépages fins même la Pourriture noble. Tous les raisins sont arrivés à une maturité parfaite, de sorte que la qualité est partout bonne jusqu'à très bonne. L'acidité pour la plupart des cépages est peu élevée et contrairement aux autres années le viticulteur devra par tous les moyens et plus particulièrement par un soutirage précoce, chercher à lui conserver cette acidité.

Malgré la grande récolte, la densité des moûts était pour les vins courants de 1060 à 1070 pour atteindre dans les grands crus 1090-1100 et même 1130.

Quant au rendement, il est assez difficile à le fixer ; attendons pour cela la prochaine publication de la déclaration de récolte. En tout cas, il atteindra et dépassera peut-être la grande récolte de 1875. Heureusement qu'avant les vendanges les caves du vigneron étaient partout vides, de sorte qu'en général le vigneron est arrivé à loger sa récolte.

Malgré les prix plus élevés, le commerce n'a jusqu'à présent pas acheté beaucoup ; il tâche avant tout d'écouler les stocs des vins de 1933.

Actuellement, les prix varient entre 80 à 120 fr. par 100 litres pour les ordinaires, pour atteindre 250 et même plus pour les vins fins.

Dimanche 2 décembre aura lieu l'assemblée générale de l'Association des Viticulteurs d'Alsace ; on parlera de la mévente, de la surproduction et surtout des moyens pour y remédier.

Le viticulteur alsacien, considérant que la consommation du vin dans les deux départements dépasse de loin leur production et que d'autre part la superficie de son vignoble n'a pas augmenté, s'opposera de toutes ses forces à de nouvelles restrictions ; il y a lieu d'ajouter que par suite de l'été particulièrement sec et chaud de 1934, le Phylloxéra a progressé d'une façon foudroyante dans les vignes non greffées ; ces dégâts influenceront la prochaine récolte.

L'arrachage proposé comme remède à la surproduction fonctionnera donc chez nous automatiquement. — A. W.

Récolte alsacienne. — L'année 1934 est une des meilleures années viticoles de l'Alsace. Le temps, dès le commencement du printemps, a été très favorable. La floraison a eu lieu trois semaines plus tôt qu'à l'ordinaire, de sorte que, cette année, elle a coïncidé avec la floraison du Midi. L'avance de végétation s'est maintenue jusqu'en automne, les vendanges étaient terminées fin septembre. De nombreux et violents orages à grêle ont fait des dégâts locaux, mais qui ne pouvaient beaucoup influencer le résultat total.

Le Haut-Rhin et le Bas-Rhin ensemble ont récolté environ un million d'hectolitres, chiffre qui a été atteint en 1931. Les raisins étaient extrêmement mûrs, de sorte que la qualité des vins est celle d'une grande année, et qu'on n'a pas besoin de faire usage de la faculté de sucrage consentie en Alsace par la loi locale concernant le sucrage.

La baisse sur les prix s'est imposée dès le commencement de la récolte. Des ventes eurent lieu à 80, à 120 fr. l'hectolitre. Les vins des cépages de qualité furent vendus de 160 à 280 francs. Malgré qu'on se plaigne dans beaucoup de localités de l'impossibilité de pouvoir vendre, la statistique du mouvement de vins du mois d'octobre fait ressortir une bonne sortie de 140.000 hl. de vins nouveaux, chiffre qui dépasse de loin ceux des années passées. Cette vente relativement favorable s'explique par la grande faveur dont nos vins n'ont jamais cessé de jouir auprès de la clientèle locale. Dès qu'il y a du « nouveau », on en boit partout, dans les restaurants de toutes sortes et en famille, et ceci surtout dans cette année où les vins sont de très bonne qualité. En Alsace, on ne voit pas boire autant d'apéritifs et de mixtures diverses qu'ailleurs en France. Si en été on boit beaucoup de bière, en automne et en hiver, dès qu'il y a du « nouveau », c'est le vin qui occupe de loin la plus grande partie des tables de restaurants, cafés et auberges des villes et de la campagne.

En plus des vins de la région, il est bu en Alsace beaucoup de vins rouges d'autres régions, qui sont vendus surtout en détail par les épiceries.— A. Meyer.

Vendanges dans l'Yonne. — En général, elles ont été bonnes et je crois que c'est une année qui restera dans les annales de la viticulture. Quantité et qualité. Les vins rouges font 10, 10,5 et même 11°. En vins blancs un peu infé-

rieurs. La vente se fait lentement, puisque tout est ralenti. Le monde ouvrier qui est le grand consommateur de vins courants n'a plus de capacité d'achat.

Voilà la terre qui commence à mouiller, mais les sources ne sont pas encore levées. Depuis le 22 juillet, il a plu tous les 8 jours, mais une pluie d'une heure environ qui était volatilisée en peu de temps par ce soleil persistant de 1934. Cependant ces petites pluies ont bien favorisé la vigne, les légumes et en particulier les pommes de terre. Ainsi en juillet on aurait cru en une année nulle, tant la campagne était desséchée, tout était brûlé, mais dans les terres cultivées, l'eau a pénétré, entretenu un peu de fraîcheur et a contribué à de bonnes récoltes, tant vin que légumes. Jamais on n'avait vu de si grosses pommes de terre. — A. V.

Le Gouvernement et la crise viticole. — M. Flandin, président du Conseil des ministres, a reçu une très importante délégation de parlementaires des régions viticoles, à qui il a fait, entre autres, les déclarations suivantes :

« Depuis la démarche des groupes viticoles, le problème viticole a été examiné à diverses reprises par les membres du Gouvernement. Un projet de loi est à l'étude. Il sera soumis samedi à un Conseil des ministres, spécialement convoqué à cet effet. Le nouveau texte sera déposé sans retard. Nous sommes placés devant une crise permanente, crise aggravée par une abondance exceptionnelle de récolte. La crise est donc double.

« Je suis disposé à la résoudre, mais à la condition de ne pas perdre de vue la crise permanente. On ne peut accepter qu'il soit fait appel au concours de l'État, que si on a la volonté de prendre les mesures jugées nécessaires pour apporter des améliorations durables à la viticulture.

« Je suis décidé à résorber tous les excédents, mais dans le projet qui sera déposé à cet effet, le texte s'occupera également des plantations, de la qualité des cépages et même de la question de l'arrachage. Nous devons avoir la volonté de rechercher l'équilibre du marché.

« Pour la crise actuelle, le Gouvernement a décidé de retirer du marché les excédents et ces excédents seront absorbés par la transformation du vin en alcool. Cette transformation donnera lieu à une vaste opération qui sera réalisée avec le concours des populations intéressées. Grâce aux droits de circulation, les vignerons auront un double bénéfice, parce que nous associerons à titre de compensation une opération de crédit en faveur des vignerons qui manquent d'argent, le crédit agricole devant avoir une certaine aisance, la question du blé étant réglée.

« La question du prix auquel sera payé l'alcool ainsi produit est étudiée, les prix devant être dégressifs pour tenir compte des charges, le Gouvernement ayant le désir de défendre la petite propriété.

« Je ne peux pas, dans cette opération, comprendre les vins à appellation d'origine, parce que les stocks de vins de Bordeaux, Bourgogne ou Champagne ne peuvent être transformés en alcool mais nous ne perdons pas de vue la défense de ces régions et je crois que l'amélioration du marché des vins de consommation courante, par répercussion, leur sera favorable.

« Je ne me refuse pas, par ailleurs, à examiner les moyens d'activer la propagande. En même temps que sera déposé le projet de loi, je compte régler la question du degré minimum et, par là, les incidents qui mettent aux prises l'Algérie et la région méridionale.

« Je fais appel aux représentants des diverses régions intéressées, pour ne pas compliquer un problème déjà bien difficile. Il faut que tous les intérêts légitimes, qu'ils soient algériens ou métropolitains, soient respectés et je ne puis admettre et je ne veux pas d'incidents nulle part.

« Je ne céderai devant aucune menace, devant aucun désordre, d'où qu'ils viennent et ce ne sont pas les manifestations qui me feront revenir sur les décisions que je vais être appelé à prendre. »

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 9°, 120 fr. et au-dessus ; 10°, 130 fr. et au-dessus: Vin blanc ordinaire, 165 fr. Vin blanc supérieur, 180 fr.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, 9°, 165 fr. et au-dessus ; 10°, 185 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 9°, 230 fr. et au-dessus, 9° 1/2 à 10°, 250 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 560 fr. ; vin blanc dit de comptoir, 600 fr. Picolo, 600 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1000 fr. ; la pièce rendue dans Paris, droits compris.

BORDEAUX. — Vins rouges 1933, 1ers crus Médoc, de 11.000 à 12.000 fr. ; 2es crus, de 5.800 à 6.500 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 5.000 à 7.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 4.800. — Vins rouges 1932, 1ers crus Médoc, de 4.000 à 5.000 francs ; 1ers crus Graves, 3.000 à 4.200 fr. ; 2es crus, 2.600 à 2.800 fr. le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1933, 1ers Graves supérieurs, de 2.600 à 3.500 fr. ; Graves, 2.300 à 2.700 fr. en barriques en chêne.

BEAUJOLAIS. — Mâcon 1res côtes, de 175 à 250 fr. ; Mâconnais, 150 à 180 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 250 à 300 fr. Blancs Mâcon, 1res côtes, 300 à 500 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, » à » fr. Vins blancs de Blois, » à » fr.

Vins de Touraine : Blancs, 12 à 13 fr. le degré.

Vins d'Anjou : Rosés, 350 à 550 fr. ; Rosés supérieurs, 600 à 900 francs. Blancs supérieurs, 800 à 1.000 fr. ; Blancs têtes, 1.000 à 1.500 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1934, 270 à 350 fr. Gros plants 90 à 150 fr. la barrique de 228 litres prise au cellier du vendeur.

ALGÉRIE. — Rouges, de 3 fr. 75 à 4 fr. 25 le degré. Blanc de rouge, 4 fr. 50 à 5 fr. 25.

MIDI. — *Nîmes (3 décembre 1934).* — *Cote officielle :* Vins rouges, de 5 fr. » à 5 fr. 50 le degré ; Costières, 6 fr. » ; Trois-six B. G. 230 à 340 fr. ; trois-six de marc, 225 à » fr. Eau-de-vie de marc, 215 à 220 fr.

Montpellier (4 décembre). — Vins rouges, de 4 fr. 75 à 5 fr. 25, logés, » à » le degré ; Rosé, » à » fr. ; Blanc de blanc, » fr. » à » fr. » ; Eau-de-vie de marc à 52°, 220 à 230 fr. ; Eau-de-vie de vin à 86°, 240 fr. les 100 degrés. Alcool extra-neutre, 300 fr.

Béziers (28 novembre). — Plaine, 7° à 8°5, de » à » fr. ; Coteau, 8°5 à 10°, de » à » fr. ; blancs supérieurs, » à » fr. ; 3/6 de marc 86°, de » à » fr. ; Eau-de-vie de marc 52°, », de » à » fr. ; 3/6 pur vin 86°, » à » fr. Pas d'affaires.

Minervois (2 décembre). — Marché d'Olonzac, 5 fr. » à 5 fr. 50 le degré.

Perpignan (1er décembre). — Vins rouges de 4 fr. 50 à 5 fr. 50 le degré.

Carcassonne (1er décembre). — Nouveaux de 4 fr. 75 à 5 fr. 50 le degré.

Narbonne (3 décembre). — Vins rouges 8°5 à 12°, de » fr. » à » fr. ». Vins rouges 12° et au-dessus, » fr. » à » fr.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 111 fr. le quintal, orges, 51 fr. à 53 fr.; escourgeons, 56 fr. à 57 fr.; maïs, 52 fr. à 58 fr. 50; seigle, 55 fr. » à 57 fr. »; sarrasin, 50 fr. à 62 fr.; avoines, 45 fr. » à 50 fr. — Sons, 34 fr. à 38 fr. — Recoupettes, de 35 à 38 fr. — Farines, 193 fr.

Pommes de terre. — Hollande, de 90 à 120 fr., saucisse rouge, de 55 à 79 fr.; Esterting, de 45 à 68 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 100 fr. à 135 fr.; paille d'avoine, de 100 fr. à 135 fr.; paille de seigle, 100 fr. à 135 fr.; luzerne, 250 fr. à 320 fr.; foin, 260 fr. à 330 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 600 à 870 fr.; féveroles, de 64 à 66 fr.; sainfoin, 160 à 170 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 80 fr. »; Coprah, 65 à 72 fr.; Arachides extra blancs, 58 à 60 fr.

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, 177 fr. 50 à 179 fr. 50.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœuf, 5 fr. » à 11 fr. » . — Veau, 6 fr. » à 11 fr. 50. — Mouton, 6 fr. » à 28 fr. ». — Demi-Porc, 5 fr. » à 6 fr. 50. — Longe, de 7 fr. » à 9 fr. » .

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 10 fr. » le kg. — Acide citrique, 11 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 30; sulfate de potasse 46 %, 91 fr. 50; chlorure de potassium 49 %, 67 fr. 20; *Engrais azotés* : Tourteaux d'arachides déshuilés 8 % d'azote, 43 fr.; Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 90 fr. 50 à 94 fr. 75 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 72 fr. 50 à 75 fr. 50 les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 93 fr. 50 à 95 fr. »; *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — Phosphates : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 50 fr. ». — Cyanamido en grains 20 % d'azote, 100 à 103 fr. — Sang desséché moulu (10 à 12 % azote organique), l'unité, 7 fr. 75; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 7 fr. 75 l'unité.

Soufres : Sublimé, 115 fr.; trituré, 92 fr. — Sulfate de cuivre, gros cristaux, 135 à 145 fr. 100 kgs; neige, 150 fr. ». — Sulfate de fer, cristallisé 100 kgs, 26 fr. — Chaux, 31 fr. — Chaux blutée, de 70 % = 76 fr. la tonne. — Dolomagnésie 25 fr. les 100 kilos logés départ usines. — Plâtre cru tamisé, 45 fr. — Carbonate de soude, 95 à 105 fr. les 100 kg. — Nicotine à 800 gr., 350 fr. — Arséniate de plomb, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — Arséniate de chaux (calarsine en poudre) Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 8 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 7 fr. 25 le kg. En boîtes fer de 1 kg., 5 fr. 25 le kg. — Suifs glycérinés, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos. — Clémentines, 280 à 600 fr. — Oranges, 220 à 300 fr. — Mandarines, 240 à 270 fr. — Poires de choix, 350 à 600 fr.; communes 80 à 220 fr. — Pommes choix, 300 à 600 fr. — Pommes communes, 80 à 200 fr. — Bananes, 300 à 400 fr. — Noix, 220 à 440 fr. — Nèfles, de 100 à 300 fr. — Marrons, de 80 à 150 fr. — Artichauts, de 50 à 160 fr. — Endives, 100 à 140 fr — Choux-fleurs, 50 à 300 fr. — Epinards, 60 à 110 fr. — Tomates, 130 à 240 fr. — Haricots verts, 200 à 550 fr. — Haricots à écosser, 180 à 220 fr. — Oignons, 50 à 100 fr. — Poireaux, 50 à 175 fr. les 100 bottes. — Laitues, 5 à 40 fr. le cent.

Le Gérant : H. Buron.

PARIS. — SOC. GÉN. D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.